



小麦の味を実感できる麺

室蘭市

鉄平

☎090-5959-8438

登別の望月製麺が直営するラーメン店。自慢の麺は道産小麦の春よ恋とホクシンをブレンドし、添加物を極力抑えて作ったもの。風味がよく、ツルツルとした喉ごしが特徴だ。スープの方も抜かりはなく、豚骨に鶏ガラ、3種の煮干に羅臼昆布などをじっくり煮込んでとる。化学調味料不使用だが味はしっかりしている。

コレも必食!

道産合わせ味噌 ¥630、
天然天日うま味塩 ¥630、
炙りねぎラーメン ¥820



二段仕込み醤油麺 ¥630

九州の再仕込み醤油をベースにしたコクのあるタレと、あっさりスープとの相性は抜群。決め手に入れるコンニクとネギを炒めて作る香味油の香りが何とも食欲をそそる!

- 麺** 太 中 細 / 縮れ ストレート 平打ち
望月製麺 / 140g
- スープ** 豚骨、鶏ガラ、昆布など / こってり 普通 あっさり
- 具** ネギ、チャーシュー、昆布、ノリ、揚げ玉ネギ、メンマ
- 大盛** 70g増量で+105円



①道産小麦にこだわった麺はシコシコしていて喉ごしも抜群。無化調だが物足りなさを感じさせない味は店主の研究の賜物



自然の恵みが詰まった一杯

味噌ラーメン ¥750

味噌ダレは、味噌や焼き肉など16種類の素材をブレンドし、1週間寝かせたものを使用。とてもコク深く、まろやかな味わい

- 麺** 太 中 細 / 縮れ ストレート 平打ち
西山製麺 / 140g
- スープ** 味噌、鶏ガラ、豚骨 / こってり 普通 あっさり
- 具** チョウメン、豚足、メンマ、揚げ玉、ネギ、キャベツ
- 大盛** 70g増量で+100円

①木製の長いカウンター席。ニセコの美しい写真が飾られている



ニセコラーメンマウント

☎0136-23-3444

自然豊かな場所にある地産地消がテーマの店。スープをとるゲンコツや親鶏は道内産を使用。また、ニセコ産ジャガイモを使ったピソフーズ風のニセコラーメン(950円)やニセコ産越冬キャベツを使ったタメメン(750円・冬季限定)など個性派もそろそろ。



カツオ風味のスープでつけ麺を食す!

2010年4/9オープン

つけ麺(極太増れ麺)200g ¥750

モチモチの歯ごたえがクセになる自家製極太麺が、濃いめの魚介スープとよく合う。スープの風味は、ついでくる魚粉の量で調整可

- 麺** 太 中 細 / 縮れ ストレート 平打ち
自社製麺 / 200g
- スープ** 鶏ガラ、魚介、トンコツ / こってり 普通 あっさり
- 具** ネギ、チャーシュー、ノリ、半熟玉子
- 大盛** 100g増量で+50円



①カウンター、ボックス、小上がりで計49席もある広い店内



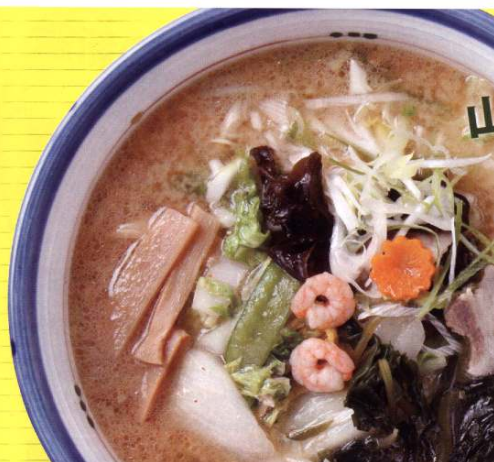
苫小牧市

麺や 虎鉄

苫小牧店

☎0144-75-2002

札幌や江別に5店舗を構える「麺や虎鉄」。その苫小牧1号店。国道36号の北側を走る苫小牧環状線沿いで、駐車場も広く立ち寄りやすい。トリプルスープの醤油らーめん(750円)や極太つけ麺(写真)が人気で、小学生未満の子供にはお菓子のプレゼントもある。



五味噌メン ¥830

これでもかどる魚介や野菜などの具は、なんと10種類以上! そのうま味が、信州味噌をベースにした特製の味噌ダレを合わせたスープに、見事なほど溶け込んでいる。

- 麺** 太 中 細 / 縮れ ストレート 平打ち
自家製麺(大盛製麺) / 155g
- スープ** 味噌 / こってり 普通 あっさり
- 具** 豚バラ肉、エビ、イカ、アサリ、キヌサゲ、コンジニ、ネクラゲなど
- 大盛** 75g増量で+100円



①として食べごたえのある食感だ

飲んだ後に食べたい上品な一杯

伊達市

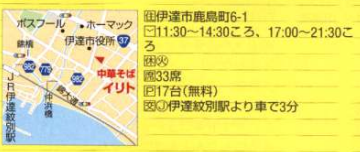
中華そば イリト

☎0142-82-3919

東京の有名店で17年修業を積んだ主人が切り盛りする道内では数少ない中華そばの専門店。スープは豚骨や丸鶏などからとった動物系と、サバ節やソウダ節などから煮出した魚介系をブレンドしたダブルスープ。つぎ足で使用する醤油ダレのほか、隠し味の魚醤がうま味を底上げしている。シンプルだが味わい深い一杯だ。

コレも必食!

カレーそば ¥700、肉汁そば ¥700、つけ麺 ¥800、肉汁つけ麺 ¥800



中華そば ¥700

余分な脂をとった魚介系と動物系を合わせたダブルスープはどれも上品な味わい。中太のストレート麺との相性もいい。イメージ的には日本そばといった趣だ

- 麺** 太 中 細 / 縮れ ストレート 平打ち
望月製麺 / 145g
- スープ** 丸鶏、豚骨、魚介 / こってり 普通 あっさり
- 具** ネギ、チャーシュー、ノリ、ホウレンソウ、メンマ
- 大盛** 70g増量で+100円



①中華そばはシンプル。だからこそ、仕事にごまかしはきかない。②低加水の中太麺は歯ごたえがあり、小麦の味を楽しめる